

Dziennik ustaw państwa

dla

królestw i krajów w Radzie państwa reprezentowanych.

Część XXII. — Wydana i rozesłana dnia 19. marca 1913.

Treść: (№ 42 i 43.) 42. Obwieszczenie, dotyczące upoważnienia Głównych urzędów celnych we Lwowie i w Lublanie do wymierzania cła od kart do gry. — 43. Rozporządzenie, dotyczące zmiany przepisu o badaniu barwika cukru rafinowanego.

42.

Obwieszczenie Ministerstwa skarbu z dnia 6. marca 1913,

dotyczące upoważnienia Głównych urzędów celnych we Lwowie i w Lublanie do wymierzania cła od kart do gry.

Odnosnie do punktu 12. rozporządzenia ministerialnego z dnia 27. października 1881, Dz. u. p. Nr. 127, w celu wykonania ustawy o stemplu od kart do gry, oraz odnośnie do załącznika B do § 23. przepisu wykonawczego do taryfy celnej upoważnia się Głównie urzędy celne we Lwowie i w Lublanie do wymierzania cła od kart do gry.

Zaleski wlr.

43.

Rozporządzenie Ministerstwa skarbu z dnia 11. marca 1913,

dotyczące zmiany przepisu o badaniu barwika cukru rafinowanego.

Przepis o badaniu barwika cukru rafinowanego, wydany rozporządzeniem Ministerstwa skarbu z dnia 26. lipca 1910, Dz. u. p. Nr. 136, zmienia się i ma on opiewać w sposób następujący:

1. Wykazanie barwików smołowych.

Około dwuprocentowy rozczyń próbki gotuje się wraz z kawałkiem nici z wełny owczej przez kilka minut, i to raz bezpośrednio a drugi raz z dodatkiem kilku kropli rozcieńczonego kwasu siarkowego. Następnie wyjmuję się wełnę z cieczy i płucze dłuższy czas w wodzie. W razie istnienia barwików smołowych przedstawia ona wyraźne zabarwienie, podczas gdy czysty barwik cukrowy nie powoduje zabarwienia, zasługującego na uwagę.

2. Substancja sucha.

20 g barwika cukrowego rozpuszcza się w gorącej wodzie (rozczyń A), sprowadza rozczyń ten przy 17.5° C (14° R) do 100 cm³ i oznacza się za pomocą zważenia albo zapomocą wagi westfalskiej jego ciężar gatunkowy. Odpowiadającą temuż zawartość wyciągu należy obliczyć według tabeli Haasa*), a mianowicie uzyskuje się przez pomnożenie obliczonych „gramów w 100 cm³” przez 5 szukane procenty ciężaru-wyciągu.

3. Własność barwiąca.

Rozczyń, uzyskany według przepisu 2, rozcieńcza się wodą tak, by na jedną część barwika cukrowego przypadało 5000 części wody. Rozcieńczony roztwór musi być jeszcze wyraźnie żółto zabarwiony.

*) Tabele do oznaczania alkoholu i wyciągu w piwie i winie. Obliczone na podstawie tablic w c. k. austriackiej Głównej Komisji miar i wag przez Dr. Brunona Haasa. 1906, W. Frick, Wiedeń I.

4. Oznaczenie cukru.

25 cm³ roztworu A, sporządzonego według 2, wpuszcza się do kolbki pomiarowej o pojemności 250 cm³, rozcieńcza się wodą i zaprawia się 15 cm³ roztworu taniowego (100 g rozpuszczonych w 1 l wody). Po przetrząśnięciu dodaje się 10 cm³ octanu ołowiu i przesącza się po dopełnieniu aż do kreski.

50 cm³ płynu przesączonego (zawierającego 1 g substancji) miesza się w kolbce o pojemności 100 cm³ z 5 cm³ kwasu solnego o ciężarze gatunkowym 1·125 i inwertuje się przez rozgrzanie przez pięć minut do 70° C. Następnie oziębia się, zobojętnia, dopełnia się do kreski i przesącza (roztwór B).

Z płynu przesączonego gotuje się 25 cm³ (zawierających 0·25 g substancji) z 25 cm³ wody i roztworu Fehlinga. Ilość tego ostatniego roztworu zależy od zawartości substancji suchej barwika i można ją odczytać z następującej tablicy. Liczby tablicy odnoszą się ze względu na prostszy sposób odmierzania do niezmieszanego roztworu Fehlinga I (siarkan miedzi), do którego potem należy jeszcze dodać taką samą ilość roztworu Fehlinga II.

Postępuje się odpowiednio w sposób następujący: Najpierw bierze się do kolbki Erlenmeyera odczytaną z tablicy ilość roztworu Fehlinga I (odmierzonego dokładnie zapomocą cewki), dodaje się do tego taką samą ilość roztworu Fehlinga II, dla którego wystarczy odmierzenie zapomocą cylindra pomiarowego, potem 25 cm³ roztworu barwika cukrowego B i 25 cm³ wody i gotuje się przez dwie minuty. Jeżeli barwik nie zawiera więcej jak 56% cukru, uwzględniając substancję suchą, wówczas płyn zachowuje po gotowaniu barwę niebieską wskutek nadmiaru miedzi. Jeżeli roztwór cukru B będzie jeszcze tak ciemny, że zabarwienie na niebiesko po gotowaniu z roztworem Fehlinga nie będzie wyraźnie widzialne, natenczas przesącza się część gorącego płynu przez podwójne cedzidło

i bada się po zaprawieniu kwasem octowym zapomocą żelazocyanku potasowego, czy znajduje się nadmiar miedzi. Jeżeli wedle powyższego sposobu postępowania znajdzie się więcej niż 56% cukru przy uwzględnieniu substancji suchej, wówczas można zawartość cukru w roztworze B oznaczyć jeszcze zapomocą analizy wagowej.

Tablica do obliczania potrzebnej ilości roztworu Fehlinga I przy użyciu 0·25 g substancji.

Zawartość barwika cukrowego według substancji suchej (procenty ciężaru)	Dopuszczalna ilość cukru trzcinowego w 25 cm ³ roztworu B	Centymetry sześciennne roztworu Fehlinga I
70	0·0980	10·4
71	0·0994	10·6
72	0·1008	10·7
73	0·1022	10·9
74	0·1036	11·0
75	0·1050	11·2
76	0·1064	11·3
77	0·1078	11·5
78	0·1092	11·6
79	0·1106	11·8
80		

1 g cukru inwertowego = 0·95 g cukru trzcinowego odpowiada 101·2 cm³ roztworu miedzi Fehlinga Nr. I.

Rozporządzenie niniejsze wchodzi w życie w dniu ogłoszenia.

Zaleski wlr.